

Projet Alimentaire Territorial

« 1 EPCI et 64 communes pour une politique d'achat économiquement responsable »

DINAN AGGLOMÉRATION

Description de la 1^{ère} phase (2018-2019)

- version provisoire du 13/12/2017 -

Le PAT de Dinan Agglomération a été conçu en tenant compte de l'analyse des résultats de l'expérience passée du Pays de Dinan en matière de restauration collective et d'appui aux producteurs locaux. Il s'agit d'un PAT ambitieux visant à engager dans une même démarche plus de 50 maîtres d'ouvrage (mairies et services de l'EPCI) gestionnaires de cuisines et de restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires et représentant un total d'environ un million de repas par an. Ce PAT est unique de part son engagement à mesurer chaque année de manière précise et objective la part des produits locaux ou avec signes de qualité dans la restaurations collective publique, et donc à vérifier en fin de projet la pertinence et l'efficacité de cette politique publique. Le principal résultat attendu est d'atteindre un taux moyen de produits locaux ou avec signes de qualité s'approchant de 50% d'ici à fin 2019. La diversité des partenaires associés contribuera aussi à développer des actions parallèles notamment avec d'autres types de restauration, en appui aux banques alimentaires et en matière d'éducation vers les scolaires et la jeunesse. Enfin, un effort significatif sera consacré afin que ce PAT puisse être pérennisé au delà de 2019 et reproduit sur d'autres territoires.



Contacts :

Elu : Patrice GAUTIER

0626410399 / patricegautier@hotmail.com

Service Economie : Agnès CAVART

0296876207 / a.cavart@dinan-agglomeration.fr

Dinan Agglomération. 8, boulevard de l'Europe.
BP 56 357. 22100 DINAN Cedex

Contexte:

Créé le 1^{er} janvier 2017, Dinan Agglomération (EPCI de 64 communes, 932 km² et 95 496 habitants) a initié un PAT dans le cadre de sa politique agricole et halieutique. Ce PAT fait suite aux actions antérieures du Pays de Dinan (dont le syndicat a été dissout en 2017) sur le diagnostic des pratiques de la restauration collective en matière d'approvisionnement en denrées alimentaires et sur l'appui à la création d'une association de producteurs locaux (Saveurs du Poudouvre).

Courant 2017, plusieurs acteurs du territoire ont été rencontrés et les autres expériences en Bretagne et ailleurs ont été étudiées. L'EPCI a aussi fait appel à la Chambre d'Agriculture pour la réalisation d'un diagnostic agricole du territoire.

Ces deux étapes de diagnostic ont confirmé l'intérêt de développer une politique d'achat économiquement responsable en renforçant les liens entre les cuisines sous maîtrise d'ouvrage du bloc communal (crèches et accueils de loisir de l'EPCI et restaurants scolaires des communes) et les producteurs locaux. Les principales leçons tirées de cette phase diagnostique incluent : (a) Le succès de la création de l'association de producteurs « Saveurs du Poudouvre » avec une plate-forme de produits locaux vers la restauration collective commerciale et publique, mais qui reste à consolider à la fois sur le plan organisationnel et sur les performances techniques et économiques ; (b) La nécessité d'installer un outil de suivi rigoureux des approvisionnements et d'évaluer l'ensemble des actions futures. (c) Le besoin de concentrer les efforts dans un premier temps sur la restauration collective pour laquelle le bloc communal est maître d'ouvrage (c'est à dire décideur), à savoir les cuisines et restaurants scolaires municipaux et les crèches et ALSH communautaires et municipaux.

Fin 2017, en partenariat avec Agro Campus, un outil de suivi de l'approvisionnement en denrées alimentaires de ces cuisines (origine géographique et signes de qualité) a été conçu et a été diffusé aux gestionnaires de cuisine. Cet outil de suivi permettra notamment de suivre l'évolution des pratiques d'une année sur l'autre. Un outil de suivi des ventes a aussi été diffusé auprès des producteurs locaux.



Ce PAT est conduit en lien étroit avec les actions anti-gaspillage alimentaire de l'EPCI, territoire labellisé « zéro déchets zéro gaspillage ». Il permettra aussi aux maîtres d'ouvrage d'être complètement en conformité avec les conditions d'octroi de subventions du Conseil Départemental des Côtes d'Armor via son contrat de territoire. Ce PAT s'inscrit dans une dynamique nationale ; le gouvernement prévoyant de légiférer pour que les restaurants scolaires atteignent 50% de denrées alimentaires locales ou avec signes de qualité d'ici 2022. Le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation accompagnent les PAT.

Objectifs :

- Connaître objectivement et annuellement la répartition des achats de denrées alimentaires en fonction de leur origine géographique et de leurs signes de qualité pour 80 restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires.
- Aider les maîtres d'ouvrage à faire évoluer l'approvisionnement.
- Développer des actions similaires avec d'autres acteurs (banques alimentaires, EHPAD etc.)
- Accompagner les producteurs et les filières à répondre aux besoins de la restauration collective.
- Communiquer, notamment dans le milieu scolaire, sur l'alimentation durable.
- Capitaliser sur les expériences.
- Concevoir la deuxième phase du PAT (2020-2021).



Le PAT est conçu en adéquation avec les 4 objectifs du Programme National pour l'Alimentation (PNA). Les résultats escomptés incluent une évolution vers 50% d'approvisionnement en produits locaux ou avec signes de qualité ; une optimisation du fonctionnement des banques alimentaires ; l'augmentation du nombre de producteurs locaux ; la formation continue des cuisiniers ; la production et la diffusion de matériels pouvant permettre à d'autres collectivités d'apprendre de la démarche etc.

Partenaires :

Chambres consulaires : Agriculture ; Commerce et Industrie ; Métiers et Artisanat.

Etablissements d'enseignement : Caulnes, Auceleuc, Dinard, Agro Campus.

Organismes liés à la qualité des denrées alimentaires : ANSES / DDPP ; Initiative Bio Bretagne ; GAB22 ; INAO ; Bleu Blanc Cœur ; Produit en Bretagne.

Associations de producteurs locaux : Saveurs du Poudouvre ; Fermiers du Pays d'Evran etc.

Autres associations : Dinan Territoire Commerçant ; Cœur Emeraude ; VivaTerr Rance Emeraude etc.

Centres Communaux ou Intercommunaux d'Action Sociale.

Conseil de Développement de Dinan

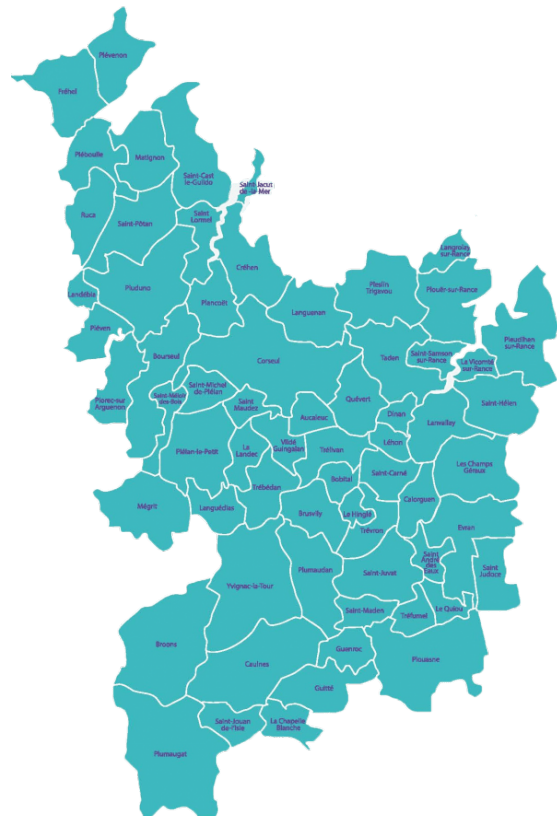
Agglomération.

Périmètre géographique et cibles :

Le PAT concerne, dans sa phase initiale, les 80 restaurants scolaires, périscolaires et extrascolaires du territoire sous maîtrise d'ouvrage de l'EPCI ou des 64 communes. Il concernera aussi les bénéficiaires des banques alimentaires du territoire, et via les actions d'éducation à l'alimentation, les scolaires et les jeunes. D'autres acteurs de la restauration collective seront aussi associés. Il impliquera une cinquantaine de producteurs locaux.

Description détaillée du projet :

L'objectif principal de ce PAT est d'augmenter la part des produits locaux et des produits avec signes de qualité dans les denrées alimentaires achetées par les gestionnaires de cuisine du bloc communal et de manière générale d'encourager plus d'achats économiquement responsables. Il s'agit de créer une dynamique progressive et pérenne, et de pouvoir mesurer de manière objective l'évolution anticipée. Cet objectif inclura la question du gaspillage



alimentaire (traité par la démarche Territoire Zéro Déchet Zéro Gaspillage). Les actions à mettre en œuvre sont listées une à une ci-après pour chacune des deux années de cette première phase :

2018 :

- Constitution du comité technique (voir « gouvernance ») suivi de réunions trimestrielles.
- Suivi des approvisionnements : collecte, analyse et restitution des données 2016 et 2017. L'analyse et la restitution des données 2016 seront organisées pendant le premier trimestre 2018. L'outil de suivi sera ensuite finalisé et utilisé à nouveau pour la récolte et l'analyse des données 2017 avec une restitution mi-2018.
- Suivi des ventes de produits locaux : idem.
- Animation du réseau de cuisiniers: 4 sessions d'échange et de formation continue avec participation d'intervenants extérieurs (Agence Bio, Association Bleu Blanc Cœur, INAO, Produit en Bretagne, ANSES/DDPP etc.). Il s'agira à la fois d'échanger sur la disponibilité définie par l'outil de suivi des producteurs, sur les pratiques des cuisiniers pour mieux intégrer les produits locaux, et de mettre à jour les connaissances des cuisiniers sur les normes et cahiers des charges des différents types de produit.
- Animation du réseau de producteurs et artisans locaux: 4 sessions d'échange. Il s'agira à la fois d'échanger sur les débouchés définis par l'outil de suivi des acheteurs, sur les pratiques commerciales, sur le développement de nouveaux produits etc.
- Organisation de la semaine du goût. Cet évènement annuel permettra de communiquer auprès du grand public sur les liens entre cuisiniers et producteurs à partir de recettes culinaires. Il sera organisé avec Dinan Territoire Commerçant, le centre de formation d'Aucaleuc (Chambre des Métiers et de l'Artisanat) et Saveurs du Poudouvre.
- Organisation d'un forum de rencontre entre producteurs et cuisiniers. Ce forum sera l'occasion aux deux principaux types d'acteurs concernés de mieux se connaître, d'échanger sur leurs besoins et contraintes respectives etc.
- Organisation d'un forum professionnel pour les producteurs et artisans en circuit court. Ce forum sera organisé avec les chambres consulaires. Il permettra d'accompagner les producteurs et les porteurs de projet (transformation des produits, techniques commerciales, logistique de livraison etc.). Les acteurs sollicitant l'EPCI à l'occasion de ce forum pourront être accompagnés ensuite par le Service Economie mais aussi par le Service Environnement, via son équipe d'animateurs en charge des bassins versants et du programme Algues Vertes.
- Lettre d'information trimestrielle. La lettre récapitulera les actions conduites au cours du trimestre précédent et les actions à venir. Elle sera largement diffusée auprès des cuisiniers, des producteurs et de l'ensemble des partenaires. Elle sera aussi diffusée aux commissions municipales réunissant agents, élus et parents.
- Participation à la réunion annuelle du réseau national des PAT (RnPAT). Il est envisagé que Dinan Agglomération puisse y présenter le nouvel outil de suivi des achats.
- Appui à l'optimisation du fonctionnement des banques alimentaires. Le territoire fonctionne aujourd'hui avec plusieurs intervenants communaux (CCAS) ou associatifs sans véritable coordination ni partage d'expérience. Une première étape consistera à recenser ces acteurs et décrire et analyser leurs pratiques et à étudier les modalités d'optimisation de leur fonctionnement et d'intégration des principes d'alimentation durable et équitable.
- Interventions auprès des enfants et des jeunes. Les outils existants (« classes du goût », « un fruit à la récré ») seront valorisés avec les écoles primaires. Un collectif est en cours de constitution pour organiser des actions sur l'alimentation durable auprès des jeunes.
- Suivi de l'action sur 5 cuisines cibles de Initiative Bio Bretagne, du GAB 22 et du Service Environnement (actions anti-gaspillage TZDZG). Initiative Bio Bretagne a sollicité Dinan Agglomération fin 2017 pour accompagner 5 cuisines scolaires via un diagnostic initial suivi de la

mise en place d'actions pour mieux intégrer les produits bio. Le GAB22 a sollicité Dinan Agglomération pour accompagner des groupes de familles dans le cadre du « défi famille » par lequel ces familles seront suivies et encouragées à mieux utiliser les produits bio. L'animateur TZDZG de Dinan Agglomération accompagnera 5 cuisines scolaires chaque année dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

- Production et diffusion du rapport annuel.
- Elaboration du programme 2019. Fin 2018, le suivi des actions de l'année et l'analyse des leçons tirées permettront de concevoir les actions 2019 et leur calendrier de mise en œuvre.

2019 :

- Poursuite de la plupart des actions de 2018.
- Conception de la deuxième phase (2020-2021) avec notamment extension aux autres acteurs de la restauration collective du territoire (EHPAD, Hôpital, commerciale etc.).
- Evaluation externe (cf. « évaluation des résultats du projet »).

Récapitulatif des livrables :

- Un rapport technique et financier pour l'année 2018 et un rapport de fin de projet.
- L'outil de suivi.
- L'analyse des approvisionnements (années 2016, 2017, 2018 et 2019).
- Un catalogue des produits locaux.
- Les comptes rendus des comités de pilotage.
- Les comptes rendus des sessions d'échanges entre les cuisiniers et entre les producteurs.
- Un document sur le fonctionnement des banques alimentaires.
- Les supports utilisés pour l'éducation alimentaire de la jeunesse.
- Le document stratégique de la deuxième phase (2019-2020).

Organisation de la gouvernance et partenariats : rôles et apports.

Un comité technique se réunira à chaque trimestre, animé par l' élu en charge de l'agriculture à Dinan Agglomération et constitué de personnes ressources spécialisées.

Une réunion plénière annuelle sera organisée avec l'ensemble des partenaires.

Les rapports techniques et financiers seront présentés aux membres du conseil communautaire de Dinan Agglomération et diffusés à l'ensemble des conseils municipaux.

Contribution à une dynamique de territoire et/ou à une démarche.

Le PAT sera conduit en lien étroit avec la démarche TZDZG et avec le Plan Climat Air Energie Territorial (PCAET) de Dinan Agglomération et constituera un pilier fort de la politique agricole de l'EPCI ainsi que du projet de Parc Naturel Régional « Rance – Côte d'Emeraude ».

Caractère innovant et/ou exemplaire et/ou démultipliable.

Le PAT est conçu pour qu'il puisse devenir une politique durable de Dinan Agglomération au delà des années 2018-2019 et pour qu'il puisse être reproduit sur d'autres territoires. En effet, plutôt que d'allouer un fort investissement sur une période courte, il a été choisi de d'utiliser une part relativement modeste de fonds propres par année (autour de 20 000 Euros), de cibler précisément les actions (en commençant par la restauration collective sous maîtrise d'ouvrage du bloc communal) ayant potentiellement un impact fort d'un point de vue économique notamment, et de bénéficier de l'expertise existante des partenaires du territoire.

Les conditions de pérennisation incluent notamment : la capacité à mesurer objectivement et annuellement l'origine des denrées (via un outil de suivi, ne demandant qu'une ou deux journées de travail à chaque maître d'ouvrage de cuisine) ; l'impact potentiel sur l'agriculture locale ; la motivation des responsables de cuisine en leur faisant bénéficier d'un programme de formation continue ; la motivation des producteurs locaux en leur faisant connaître de manière précise le potentiel de la restauration collective publique ; le faible coût pour la collectivité (< 0,3 Euros par habitant et par an).

Les conditions de reproductibilité incluent les conditions ci-dessus et l'effort qui sera consacré à capitaliser à partir des expériences positives et négatives de ce PAT et à diffuser des matériels pédagogiques de qualité.

Calendrier du projet

- Réunions du comité technique : trimestrielles.
- Finalisation de l'outil de suivi : 1^{er} trimestre 2018.
- Collecte & analyse des données sur les achats et sur les ventes : 2^{ème} trimestre de chaque année.
- Restitution des analyses : 1^{er} trimestre 2018, mi-2018, mi-2019.
- Animation du réseau de cuisiniers: une session par trimestre.
- Animation du réseau de producteurs : une session par trimestre.
- Semaine du goût : une fois par an.
- Forum producteurs / cuisiniers : une fois par an.
- Lettre d'information : trimestrielle.
- Réunion annuelle du RnPAT : une fois par an.
- Rapport annuel : janvier 2019, janvier 2020.
- Etude sur le fonctionnement des banques alimentaires : 2^{ème} trimestre 2018.
- Interventions auprès des enfants et des jeunes : rentrée scolaire 2018 et 2019.
- Accompagnement de 5 cuisines cibles (par Initiative Bio Bretagne et par TZDZG) : en continu de janvier à décembre.
- Conception de la 2^{ème} phase (2020-2021) : fin 2019.
- Evaluation externe : fin 2019.

Moyens humains et matériels mis en œuvre :

Elu en charge de l'agriculture (¼ ETP) ; Service Economie de Dinan Agglomération (1/2 ETP) ; Personnes ressources de quelques partenaires ; stagiaires ; environ 50 cuisiniers (4 demi-journées par an) ; environ 50 gestionnaires administratifs de cuisine (2 journées par an) ; intervenants extérieurs (4 journées par an).

Evaluation des résultats du projet :

L'outil de suivi de l'approvisionnement en denrées alimentaires des cuisines (origine géographique et signes de qualité), rempli chaque année par chacun de la cinquantaine de maîtres d'ouvrage, permettra à ces derniers de connaître leurs pratiques initiales avant la mise en œuvre du PAT et leur évolution d'année en année : coût moyen du repas ; taux de produits locaux ; taux de produits bio ou autres signes de qualité ; etc. Il permettra aussi de connaître les taux moyens pour l'ensemble de la restauration collective du bloc communal.

L'outil de suivi des ventes de producteurs locaux permettra de connaître l'évolution des ventes de produits locaux, le taux vendu à la restauration collective publique, la progression du nombre de producteurs locaux etc.

Une évaluation externe sera organisée fin 2019 afin de compléter le suivi quantitatif ci-dessus par des données plus qualitatives (enquête de satisfaction auprès des partenaires, des cuisiniers, des producteurs locaux etc.).

Actions de valorisation du projet :

Participation à la journée annuelle du RnPAT.

Participation aux échanges organisés par BRUDED, Breizh Alim etc.

Publication d'un document de capitalisation à l'attention des collectivités.